

Barlomar

MEJILLONES COCIDOS EN SU JUGO
ULTRACONGELADOS



Mejillones
cocidos
en su jugo
Ultracongelados

Peso Neto:

1kg





PRODUCTO

Denominación comercial: Mejillón cocido en su jugo
Especie: *Mytilus galloprovincialis* - Código FAO: MSM
Obtención: De cría
Pais de origen: España

Aditivos: No presenta
OMG's: No presenta
Alérgenos: Contiene **moluscos**. Puede contener crustáceos.

PRESENTACIÓN

Tallas:
30/40 Piezas/kg
Otras tallas:
Consultar

Formatos:
Bolsa de 1 kg

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valor medio	Ingesta de referencia	por 100g	*IR
Valor energético	8400kJ / 2000kcal	351kJ / 83Kcal	4,17%
Grasas	70 g	2,0 g	2,8%
de las cuales, saturadas	20 g	0,5 g	2,5%
Hidratos de Carbono	260 g	3,0 g	1,1%
de los cuales azúcares	90 g	0 g	0 %
Proteínas	50 g	13,0 g	26,0%
Sal	6 g	1,7g	28,3%

*IR: Ingesta de referencia diaria de un adulto medio (2000kcal/8400kj)

Parámetros microbiológicos y físico-químicos

E. Coli: <10 UFC.NMP/100 g
Salmonella: Ausencia en 25 g
Listeria: Ausencia en 25 g
Estafilococos: <100 UFC/g
Aerobios Mesófilos: <100.000 UFC/g
Enterobacterias: <10 UFC/g
Toxina Lipofílica: <160 µg equivalentes AO (AO+DTX)/kg
Toxina PSP: <800 µg STX/kg
Toxina ASP: <20 mg AD/kg

MODO DE CONSERVACIÓN

Conservar a -18°C. No volver a congelar una vez descongelado.
Producto no descongelado previamente.
Una vez abierto el envase, consumir de inmediato.

MODO DE EMPLEO

Descongelar antes de su uso.

Instrucciones una vez descongelado:

En frío: Abrir la bolsa, escurrir y servir al gusto.

En caliente: retirar 5 minutos antes el envase de la nevera.

- **Preparación en microondas:** pinchar la bolsa y calentar 3 minutos a potencia media.

- **Preparación al baño maría:** introducir la bolsa de mejillones en agua hirviendo. Calentar 4 minutos.

Abrir la bolsa, escurrir y servir al gusto.



CONTACTO Y ATENCIÓN AL CLIENTE

Barlovento, S.A.

Apdo. Correos 52, Porto Meloxo 135 - 36980 O Grove (Pontevedra - España)

Tel: 00 - 34 - 986 735 028 - Fax: 00 - 34 - 986 731 451

atencionalcliente@barlovento.net

www.barlovento.net